ELABORACIÓN DE VINOS MAO1

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Se realizarán más de un examen escrito a lo largo de la evaluación que, si se superan, permitirán ir liberando la materia correspondiente.
- La nota de la evaluación final, será la media de las evaluaciones. Sólo se hace media con una nota mínima de 4en las evaluaciones.
- La calificación de la teoría supondrá el 60% de la nota.
- La asistencia y realización de las prácticas supondrá el 20% de la nota.
- La actitud, la asistencia a las clases y la realización de las actividades propuestas durante el desarrollo de las clases, así como trabajos, etc., valdrán el 20% de la nota.
- En los trimestres donde la carga horaria de prácticas, trabajos,… sea menor, los porcentajes serán:

i. 80% Nota de exámenes

ii. 10% las prácticas

iii. 10% asistencia, cuaderno prácticas, ejercicios.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN:

- Preguntas en clase.
- Control continuo.
- Criterios de evaluación:
- • Grado de asistencia a clase.
- • Participación activa.
- • Realización de actividades y trabajos.
- • Realización de las prácticas.
- Prueba o pruebas objetivas por evaluación.

Los apartados anteriores modificarán la nota a la inmediata superior o inferior. La recuperación se hace en junio si la nota final de la asignatura es menor que 5.

Las fechas de dichas pruebas de evaluación y recuperación serán únicas. Los alumnos que no hayan superado la prueba de recuperación, irán a Septiembre (en caso de que puedan) con la asignatura completa (dependerá del criterio de la profesora).

La evaluación continua se perderá si se produce un 10% de faltas no justificadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para superar la asignatura el alumno ha de ser capaz de:

- Identificar las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto.
- Acondicionar y preparar las instalaciones para la elaboración.
- Manejar y regular los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- **Sulfitado en el momento y dosis adecuadas.**
- Reconocer las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados.
- Regular las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos.
- **Realizar la toma de muestras y los controles básicos.**
- **Realizar las correcciones necesarias según los criterios establecidos.**
- Registrar y archivar la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.
- Adoptar medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones.
- **Describir las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica.**
- Reconocer las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino.
- **Dosificar las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento.**
- Controlar que los parámetros de fermentación alcohólica y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos.
- Efectuar las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras.
- Determinar la duración del encubado en función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.
- Realizar el descube, prensado y trasiegos en el momento y la forma indicados.
- **Realizar los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.**

- **Determinar la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino.**
- Identificar los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo.
- Reconocer otras alternativas tecnológicas.
- Identificar las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica.
- Identificar las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
- Realizar los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras.
- **Trasegar y sulfitar el vino.**
- Reconocer los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas.
- Caracterizar los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.
- Realizar los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar.
- Preparar y adicionar los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.
- Caracterizar las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración.
- Realizar las operaciones de preparación de los filtros.
- Filtrar el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.
- Realizar la estabilización tártrica de los vinos.
- Identificar los métodos de estabilización biológica.
- Valorar la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas.
- Reconocer la influencia del tipo de barrica y de las condiciones ambientales en la crianza.
- Controlar y regular las condiciones ambientales de la nave de crianza.
- Realizar los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza.
- Realizar los controles básicos para conducir el proceso de crianza.

- **Realizar los “coupages” según las especificaciones establecidas.**
- Reconocer los factores que influyen en el envejecimiento en botella.
- Reconocer la normativa que define la elaboración de los distintos productos.
- Identificar las características de la materia prima y reconocer los procesos/métodos de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.
- Reconocer los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.
- Reconocer las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.
- Identificar las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.
- Registrar y archivar la información obtenida sobre el desarrollo de todos los procesos para garantizar la trazabilidad.
- **Adoptar medidas de limpieza, higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en todas las operaciones.**